

平取町で育てられた黒毛和牛種「びらとり和牛」
北海道特有の厳しい自然の中で鍛えられた逸品。

期間限定 『特別コース』

おひとり様

13,000 円 (税サ込)



『びらとり和牛』

びらとり和牛の特徴は、平取町の凍てつく冬の寒さを乗り越える事によって、肉の旨味が凝縮され、味の濃い牛肉になっているのが特徴です。

ホテル地下1階

鉄板焼
甲斐路
かいじ



営業時間 3日前15時までの予約制

17:00 ~ 22:00

※ご予約可能な時間は17:00~又は
19:30~のいずれかのみとなります。

営業日

2025年7月19日~2025年9月23日まで
定休日：毎週水曜日

ご予約・お問い合わせ

TEL. 011-773-2799 (レストランヴィーニュー直通)

◆前菜

本日のサラダ仕立て

◆海の幸

車海老の鉄板焼きと白身魚のバター焼き

◆焼野菜

インカのめざめ 玉葱
茄子 アスパラ

◆ステーキ

道産黒毛和牛種「びらとり和牛」
サーロイン80gと
いちぼステーキ80g
ガーリックチップ添え

◆食事

甲斐路特製ガーリックライス
香の物 御味噌汁

◆デザート

本日のシャーベット

※食材の仕入れ状況などにより、内容が変わる場合がございます。